TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
FORNOS INDUSTRIAL MULTIUSO
Geração 3 e Novo Design

PRP-1240
PRP-124M

PRP-242 N
PRP-322 N
PRP-482 N

PRP-2420 G3
PRP-3220 G3
PRP-4820 G3

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

MULTIUSO - FORNO INDUSTRIAL PARA ASSADOS

O equipamento é identificado por uma plaqueta localizada na parte superior traseira do mesmo, onde são registrados: n.º de série e data de fabricação, para fins de garantia e para que possam ser mantidos registros de componentes que eventualmente possam ser modificados.

Estes equipamentos são utilizados para cozimento de carnes em geral, frangos, peixes, pizzas pães e congelados. Pode-se inclusive colocar mais de um tipo ao mesmo tempo.
Projetados com sistema interno da porta dos infravermelhos em material auto-limpante e anti-aderente, com grades móveis, gaveta coletora de gordura na parte traseira. Porta traseira com sistema de aquecimento,facilitando manuseio, limpeza, regulagem e manutenção.

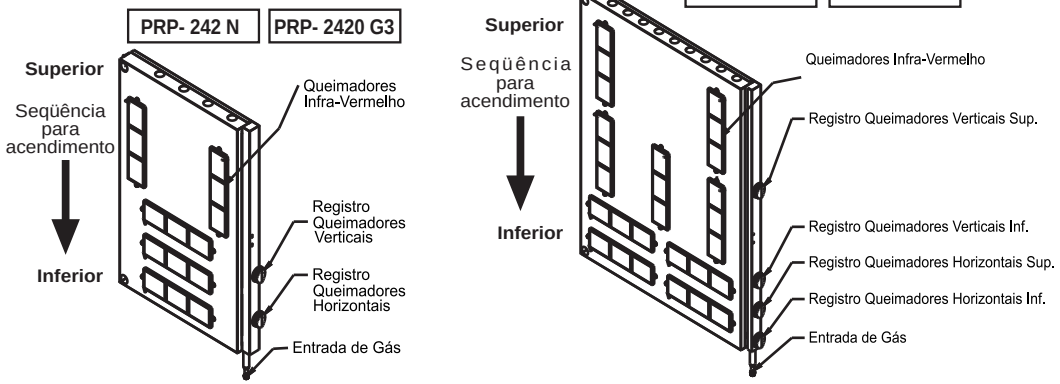
Entrada de gás (GLP) em baixa pressão.
Acompanha um KIT-GÁS de instalação para dois botijões de gás P-13, exceto para os modelos PRP-124M e PRP-1240 que acompanha um KIT-GÁS de instalação para um botijão de gás P-13.

MODELO	Nº de Grelhas Fornec.	Capacidade Kg	MEDIDAS EXTERNAS			MEDIDAS INTERNAS			Peso Líq.	Peso Bruto
			(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO		
PRP-124M	04	40 Kg	930 mm	830 mm	680 mm	600 mm	695 mm	550 mm	72 Kg	95 Kg
PRP-242 N	07	70 Kg	1660 mm	800 mm	640 mm	1220 mm	660 mm	550 mm	100 Kg	137 Kg
PRP-322 N	06	96 Kg	1660 mm	950 mm	880 mm	1220 mm	880 mm	740 mm	140 Kg	179 Kg
PRP-482 N	08	128 Kg	1850 mm	950 mm	880 mm	1640 mm	880 mm	740 mm	156 Kg	215 Kg
PRP-1240	04	40 Kg	1640 mm	830 mm	750 mm	600 mm	695 mm	550 mm	82 Kg	133 Kg
PRP-2420G3	07	70 Kg	1660 mm	800 mm	710 mm	1220 mm	660 mm	550 mm	110 Kg	142 Kg
PRP-3220G3	06	96 Kg	1660 mm	950 mm	950 mm	1220 mm	880 mm	740 mm	151 Kg	205 Kg
PRP-4820G3	08	128 Kg	1850 mm	950 mm	950 mm	1640 mm	880 mm	740 mm	161 Kg	221 Kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

a) Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
b) Este equipamento possui chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220v.
c) Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110ou220v).
d) A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita com o Kit-gás de baixa pressão que acompanha o mesmo. Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
e) Para instalação de central de gás com botijões P45, entre em contato com companhias especializadas em instalação de gás de sua cidade.
f) Para o acendimento dos queimadores, abra a porta traseira do equipamento. Após abra um registro de cada vez, acendendo os queimadores em següência dos superiores para os inferiores, conforme desenho nº1.
OBS.: Não use válvulas de alta pressão neste equipamento pois a mesma provoca vazamento e possíveis incêndios ocasionando perda total da garantia.

DESENHO Nº 1



TEMPO DE COZIMENTO

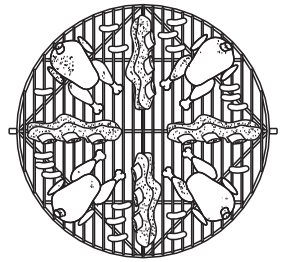
TEMPO DE COZIMENTO: De 120 à 150 minutos, dependendo do produto a ser cozido ou assado. (Exceto Congelados)

TEMPERATURA MÁXIMA: Até 250ºC em chama alta.
OBS.: Observe o posicionamento dos frangos na grelha conforme desenho nº 2.

CUIDADO

O gás (GLP) é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, a qual deverá ser feita somente por técnicos especializados.

DESENHO Nº 2



INSTRUÇÕES PARA COZIMENTO

- Recomenda-se untar as grades com banha suina antes de colocar os produtos a serem assados.
- Distribua os produtos a serem assados sobre as grades de forma que não fiquem encostados uns nos outros, para obter-se um cozimento uniforme.
- Assados com mais de um tipo de carne, orienta-se sobrepor do mesmo produto em cada grade, de tal forma que a gordura de um tipo de produto não escorra sobre o outro.
- Em caso de assar somente frangos proceda da seguinte forma:
* Pré-aqueça o forno por (5 Min.), antes de abastecer com os alimentos.
* Coloque os frangos com o peito para cima e de frente, conforme desenho n.º 02.

Regule todos os queimadores em chama alta até a coloração ideal do frango, após diminua a chama (mínima) para o término do cozimento.
Não é necessário desligar a máquina para acessar os alimentos, pois ao abrir a porta, ela se desligará automaticamente e tornará a ligar-se automaticamente ao fechar a porta.
ATENÇÃO: Procure ser rápido ao colocar ou retirar os assados quando os queimadores estiverem ligados, pois haverá perda rápida de calor e os assados do fundo por estarem mais próximos dos queimadores poderão queimar.
Quando o frango estiver no ponto ideal de cozimento, retire-o da máquina ou desligue os queimadores para evitar ressecamento.
Faça rodízio dos frangos retirando por primeiro sempre os frangos da grade superior e passando os da última grade de baixo para cima, tendo com isso eficiência e melhor aproveitamento do seu equipamento.

Obs.: No momento que os frangos estiverem assados, deverão ser retirados do equipamento para evitar ressecamento.

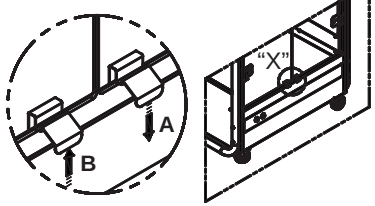
- No cozimento de carnes gordurosas orienta-se introduzir um tampão no orifício de saída de gordura da bacia, e após colocar água no interior da bacia, a qual evitará a formacão de chamas no interior do assador, diminuindo também a quantidade de fumaça, facilitando a limpeza. Tal procedimento não é aconselhável no cozimento de frangos, pois implicará na coloracão dos mesmos, aumentando o tempo de cozimento.

LUBRIFICAÇÃO

Efetue a lubrificação da engrenagem com graxa patente à cada 80 horas de trabalho. Esta engrenagem está localizada na parte inferior do equipamento, retire a gaveta de gordura para ter acesso a engrenagem, tal procedimento diminuirá o atrito entre os componentes prolongando a vida útil do seu equipamento.

REGULAGEM DO TRINCO

Após intalado o produto, regule a pressão desejada dos trincos com o auxílio de uma ferramenta adequada. Pressionando o trinco para baixo (A), teremos menos pressão e pressionando o trinco para cima (B) teremos uma maior pressão do fechamento da porta.



DETALHE "X"

CUIDADOS E LIMPEZA

- Feche o regulador de pressão do botijão, quando não estiver usando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do aparelho use esponja e sabão neutro para a limpeza.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- Não jogue água nos queimadores.

DESENHO Nº 3